



Mille-feuille met sinaasappel

NODIG (4 pers):

- Rol bladerdeeg
- 1 el witte basterdsuiker
- 1 sinaasappels

VULLING

- 3 el sinaasappelmarmelade
- 250 g slagroom
- 50 g poedersuiker
- 250 mascarpone
- 1 el Gran marnier of liqor 43

DECORATIE

- gouden sterrenmix decoratie
- Plakje sinaasappel
- Sinaasappel rasp

DOEN:

1. Verwarm oven op 200 °C. Meng sap van halve sinaasappel met 1 el witte bastaardsuiker. Rol de bladerdeeg uit op bakplaat. Smeer het sinaasappels mengsel met een kwastje over het bladerdeeg. Leg er een bakplaat boven op en zet ongeveer 20 minuten in de oven tot het gaar is. Laat vervolgens afkoelen.
2. Klop de ondertussen de slagroom stijf met suiker naar smaak. In een ander kom meng de mascarpone, grand marnier of liqour 43, sinaasappel marmelade en 1 zakje vanille suiker. Roer de slagroom erdoor. Laat 15 minuten opstijven in de koelkast. Vul de slagroomsput met het mengsel.
3. Spuit het mengsel op het bladerdeeg, leg volgende stukje bladerdeeg erop en spuit weer herhaal nog een keer. Decoreer met sinaasappel rasp, partje sinaasappel en gouden sterrenmix.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU